

Mince pie, tortine natalizie, Thermomix®

Ingredienti

Pasta alle mandorle

30 g di zucchero

30 g di mandorle sbucciate, scottate in padella per qualche minuto

210 g di farina

130 g di burro

½ cc di cannella

1 pizzico di sale marino

1 tuorlo d'uovo

3 - 4 cucchiaini di acqua o succo d'arancia (circa ½ arancia)

Forme di marzapane

250 g di zucchero

250 g di mandorle sbucciate, scottate in padella per qualche minuto

¼ di cucchiaino di estratto naturale di mandorle

2 CC di maizena

1 albume d'uovo

Farcitura

Burro, per ingrassare forme

1 arancia, solo scorza

750 g di pere pelate, sbucciate, senza torsoli e tagliate in quarti

250 g di zucchero semolato

100 g di cranberries secchi

130 g di uvetta

60 g di mandorle a scaglie

40 g di succo di limone (circa 1 limone)

40 g di succo d'arancia, (circa ½ arancia)

1 cc di cannella macinata

1 cc di chiodi di garofano macinati

1 cc di noce moscata

1 cc cardamomo

1 uovo, leggermente sbattuto

Preparazione

Pasta alle mandorle

Mettere lo zucchero nel boccale e macinare 10 sec/velocità 9. Trasferire in una ciotola e mettere da parte.

Mettere le mandorle nel boccale e macinare 10 sec/velocità 8.

Aggiungere la farina, il burro, la cannella, il sale e lo zucchero riservato e mescolare 10 sec/velocità 6, o fino a quando l'impasto non assomiglia al pane grattugiato.

Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'acqua o il succo d'arancia e impastare 20 sec/impasto.

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro infarinato e lavorare in una palla. Avvolgere in un involucri di plastica e mettere in frigorifero a riposare fino a quando non è pronto per l'uso. Pulire e asciugare la ciotola.

Forme di marzapane

Preriscaldare il forno a 180°C. Rivestire una teglia (30 x 40 cm) con carta da forno e mettere da parte.

Mettere lo zucchero nel boccale e macinare 10 sec/velocità 9. Trasferire in una ciotola e mettere da parte.

Mettere le mandorle nel boccale e macinare 15 sec/velocità 7.

Aggiungere tutti gli ingredienti rimanenti del marzapane, compreso lo zucchero riservato, e mescolare 40 sec/velocità 5. Ripetere la miscelazione se necessario. Se il composto è appiccicoso, aggiungere un po' più di maizena.

Trasferire il composto su una superficie di lavoro spolverata di maizena. Impastare il composto fino a quando non è ben combinato con il calore delle mani per aiutare ad ammorbidire e liberare l'olio dalle mandorle, questo aiuterà a legare l'impasto. Stendete l'impasto fino a 5 mm di spessore, poi con una formina il marzapane nelle forme che preferite. Disporre le forme sulla teglia preparata. Sciacquare e asciugare il boccale.

Cuocere in forno per 5 minuti (180°C) o fino a quando non sarà leggermente dorato, poi mettere da parte per far raffreddare (gli eventuali biscotti avanzati che non sono stati utilizzati sopra le tortine dovranno essere cotti per altri 10 minuti).

Ripieno

Aumentare la temperatura del forno a 200°C e ingrassare leggermente una teglia per 18 muffin e metterla da parte.

Mettere la scorza d'arancia nel boccale di miscelazione e grattugiare 10 sec/velocità 7.

Aggiungere le pere e lo zucchero e tritare 3 sec/velocità 6, aggiungere gli ingredienti rimanenti, tranne l'uovo, e cuocere 35 min/Varoma/velocità 1. Trasferire il ripieno in una ciotola grande.

Togliere la pasta di mandorle dal frigorifero e stendere tra 2 fogli di carta da forno fino a 5 mm di spessore. Tagliare la pasta con formina per biscotti rotonda e utilizzarla per foderare la teglia per muffin.

Mettere il ripieno raffreddato nelle formine e ricoprire con forme di marzapane. Spennellare le forme di marzapane con l'uovo sbattuto e cuocere in forno per 10 minuti (200°C).